



**BASILICATA**

AUTENTICA GENUINITÀ

[www.basilicatatipica.it](http://www.basilicatatipica.it)

Facebook icon, Twitter icon, Instagram icon @compralucano



**REGIONE BASILICATA**

DIREZIONE GENERALE  
PER LE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI

# TERRA Salone del Gusto 2024 MADRE

26-30 SETTEMBRE  
PARCO DORA, TORINO

We Are Nature



**TERRA** Salone  
del Gusto  
2024  
**MADRE**  
SEPTEMBER 26-30  
PARCO DORA, TURIN  
We Are Nature



**BASILICATA**  
AUTENTICA GENUINITÀ  
[www.basilicatatipica.it](http://www.basilicatatipica.it) @compalucano

  
REGIONE BASILICATA  
DIREZIONE GENERALE  
PER LE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI

  
PARCO NATURALE  
REGIONALE DEL  
VULTURE

  
PARCO NAZIONALE  
APPENNINO LUCANO  
VAL PARCO LUNOROSSO

  
Parco Regionale Gailipoli Cognato  
Piccola Dolomiti Lucane

  
Slow Food®  
Basilicata

# giovedì 26 settembre

Ore 16:00

## Approfondimento

L'esperienza dell'Orto Slow Food in Basilicata: risultati e prospettive  
interviene Annalisa D'onorio, referente Slow Food Italia Progetto Orti Slow Food  
a cura della Condotta Slow Food di Potenza  
Per info e prenotazioni: email: [slowfoodpotenza@gmail.com](mailto:slowfoodpotenza@gmail.com) - tel. 320 0391357

Ore 17:30

## Approfondimento con degustazione

Dall'olivo all'olio, un viaggio nella biodiversità lucana.  
Azioni di valorizzazione e assaggi di gusto.

Intervengono:

Angelo Lo Conte, coordinatore regionale Guida Slow Food agli Extravergini  
Antonello Pepe, recupero del germoplasma oliva Justa e Fasona  
Francesco Linzalone, Comunità Slow Food degli oliveti ritrovati del Materano  
Produttori di oli da varietà lucane  
a cura delle Condotte Slow Food di Potenza e Matera  
Per info e prenotazioni: email: [slowfoodpotenza@gmail.com](mailto:slowfoodpotenza@gmail.com) - tel. 320 0391357

Ore 19:00

## Laboratorio di cucina e degustazione

Buono da gustare e da pensare: in tavola i sapori della biodiversità materana  
Degustazione di prodotti e birre del materano guidata da Francesco Linzalone  
CDR Slow Food Basilicata con la presenza dei produttori e il racconto dell'esperienza  
di buone pratiche d'inserimento sociale a cura della Condotta Slow Food di Matera  
Per info e prenotazioni: email: [materaslowfood@gmail.com](mailto:materaslowfood@gmail.com) - tel. 339 3792491

**TERRA** Salone  
del Gusto  
2024  
**MADRE**  
SEPTEMBER 26-30  
PARCO DORA, TURIN  
We Are Nature



 **BASILICATA**  
AUTENTICA GENUINITÀ  
www.basilicatapi.ca.it @compraucano



REGIONE BASILICATA  
DIREZIONE GENERALE  
PER LE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



Parco Regionale Gallipoli Cognato  
Piccole Dolomiti Lucane

  
**Slow Food®**  
Basilicata

# venerdì 27 settembre

Ore 10:30

## Laboratorio didattico con degustazione dedicato alle scolaresche torinesi di scuola superiore

Le api sentinelle di biodiversità: scoprirne il gusto nei mieli lucani  
Laboratorio guidato da esperti apicoltori con l'intervento di un referente Slow Food Italia Progetto Slow Bees e dei produttori a cura della Condotta Slow Food di Matera  
Per info e prenotazioni: email: [materaslowfood@gmail.com](mailto:materaslowfood@gmail.com)  
tel. 339 3792491

Ore 12:00

## Laboratorio didattico con degustazione dedicato alle scolaresche torinesi di scuola superiore

Le api sentinelle di biodiversità: scoprirne il gusto nei mieli lucani  
Laboratorio guidato da esperti apicoltori con l'intervento di un referente Slow Food Italia Progetto Slow Bees e la partecipazione di Tina Coppola, Funzionario dell'Ente Parco Nazionale Appennino Lucano e dei produttori a cura della Condotta Slow Food di Matera  
Per info e prenotazioni: email: [materaslowfood@gmail.com](mailto:materaslowfood@gmail.com)  
tel. 339 3792491

Ore 13:30

## Laboratorio di cucina con degustazione

Strascinati con pezzente e oliva informata di Ferrandina, Presidi Slow Food, cardoncelli e fiore di finocchietto selvatico  
Show cooking di Marianonietta Santoro dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food di Basilicata, patronne di Al Becco della Civetta, Castelmezzano intervengono Angela Ciliberti, responsabile regionale Presidi Slow Food di Basilicata  
Marco De Lorenzo, Responsabile Slow Food dei Presidi pezzente e oliva informata di Ferrandina  
i produttori dei Presidi  
a cura di Slow Food Basilicata  
Per info e prenotazioni: [materaslowfood@gmail.com](mailto:materaslowfood@gmail.com)  
tel. 339 3792491

Ore 15:00

## La Lucanica: "non chiamatemi salsiccia" Nel nome la sua identità Degustazione delle specialità territoriali

Intervengono:  
Paride Leone, Presidente Slow Food Basilicata  
Antonio Tisci, Commissario Straordinario Ente Parco Nazionale Appennino Lucano  
I produttori  
a cura di Slow Food Basilicata  
Per info e prenotazioni: [materaslowfood@gmail.com](mailto:materaslowfood@gmail.com)  
tel. 339 3792491

Ore 17:30

## "Potenza Città italiana dei Giovani 2024" incontra la Rete Giovani di Slow Food Italia

Partecipano:  
Federica D'Andrea, Assessore alle Politiche Giovanili del Comune di Potenza  
Delegazione Comitato "Potenza Città italiana dei Giovani"  
Gaia Agnetti, supporto strategico al rafforzamento della rete giovanile di Slow Food Italia  
Rappresentante della rete Slyn Italia  
Antonio Tisci, Commissario Ente Parco Nazionale Appennino Lucano  
a cura della Condotta Slow Food di Potenza  
Per info e prenotazioni: [slowfoodpotenza@gmail.com](mailto:slowfoodpotenza@gmail.com)  
tel. 320 0391357

Ore 19:00

## Laboratorio del gusto

I sapori dei Parchi: "Caciocavallo podolico delle Dolomiti Lucane allo zafferano del Vulture" in abbinamento alle birre dei Parchi  
Intervengono i rappresentanti istituzionali del Parco Regionale Gallipoli Cognato Mario Ungaro e del Parco Regionale del Vulture Francesca Di Lucchio  
Donatello Chiarito, produttore di zafferano  
a cura dei Parchi Regionali Gallipoli Cognato e Vulture e Slow Food Basilicata  
Per info e prenotazioni: [materaslowfood@gmail.com](mailto:materaslowfood@gmail.com)  
tel. 339 3792491

**TERRA** Salone  
del Gusto  
2024  
**MADRE**  
SEPTEMBER 26-30  
PARCO DORA, TURIN  
We Are Nature



**BASILICATA**  
AUTENTICA GENUINITÀ  
www.basilicatapi.ca.it @compalucano

**REGIONE BASILICATA**  
DIREZIONE GENERALE  
PER LE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI

**PARCO NATURALE  
REGIONALE DEL  
VULTURE**

**PARCO NAZIONALE  
SARCENO LUCANO**  
VAL FORTI SARCENESI

**Parco Regionale Gallipoli Cognato  
Piccole Dolomiti Lucane**

**Slow Food®  
Basilicata**

# sabato 28 settembre

ore 10:30

## Approfondimento con degustazione

Il progetto ALL-Organic e la ricerca partecipata sul MEB (Materiale Eterogeneo Biologico) della costituenda Comunità per la tutela della biodiversità cerealicola del Materano.

I risultati del progetto alla prova del gusto.

Intervengono:

Angelo Fiore, CREA - Agricoltura & Ambiente sede di Bari, responsabile Az. Sper. "Campo 7" di Metaponto (MT)

Tommaso Padula, Comunità per la tutela della biodiversità cerealicola del Materano

a cura della Condotta Slow Food di Matera

Per info e prenotazioni: materaslowfood@gmail.com

tel. 339 3792491

ore 12:00

## Show cooking con degustazione

"Tagliatella di canestrato di Moliterno con crusco" preparazione dello Chef Emilio Pompeo, patron del Ristorante "Lo Chef narrante" presso Palazzo Giachetti, Sant'Angelo Le Fratte

a cura del GAL PerCorsi

Per info e prenotazioni: tel. 388 2430756 - email: rdom@libero.it

Ore 14:00

## Laboratorio del gusto

Il Canestrato di Moliterno in prospettiva

intervengono

Carmine Cicala, Assessore Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Regione Basilicata

Antonio Tisci, Commissario Straordinario Ente Parco Nazionale Appennino Lucano

Paride Leone, Presidente Slow Food Basilicata

a cura dell'Ente Parco Nazionale Appennino Lucano

Per info e prenotazioni: materaslowfood@gmail.com

tel. 339 3792491

Ore 15:30

## Convegno

La Regione Basilicata e la rete delle città del tartufo.

Esperienze e progetti

Intervengono:

Michele Boscagli, Associazione Nazionale Città del Tartufo e Comune di Montalcino

Antonio Degiacomi, Centro Nazionale Studi Tartufo - Alba

Annalisa Genchi, Comune di Castelbuono (PA)

Moderà e conduce:

Michele Brucoli, Direzione Agricoltura Regione Basilicata

conclusioni di

Carmine Cicala

Assessore Politiche Agricole, Alimentari e Forestali della Regione

Basilicata

Per info e prenotazioni:

Tel. 0971 668686

email: agromkt@regione.basilicata.it

Ore 16:30

## Cheese experience

Il Pecorino di Filiano DOP

a cura della Scuola permanente del Casaro del CREA

Per info e prenotazioni: mariacarmela.suanno@crea.gov.it

tel. 320 3598913

Ore 18:00

## Approfondimento con degustazione

La cultura e il gusto dei passiti lucani

A cura di Stefano del Lungo, Maria Pina Garaguso, Agata Maggio CNR e Gabriella Siesto UNIBAS

Degustazione vini con Franco Martino, Guida Slow Wine

La storia dei passiti lucani e la produzione attuale da degustare con la

"Laganella di Stigliano" e i "Calzoncelli di Rionero in Vulture"

a cura dei Parchi Regionali Gallipoli Cognato e Vulture e Slow Food

Basilicata

Per info e prenotazioni: materaslowfood@gmail.com

tel. 339 3792491

Ore 19:30

## Laboratorio di cucina con degustazione

Il sapore dei Parchi: "L'agnello dei pascoli delle Dolomiti Lucane e Ruvo del

Monte", show cooking di Antonio Labriola dell'Alleanza dei Cuochi Slow

Food di Basilicata, in abbinamento al vino Aglianico del Vulture

Intervengono i rappresentanti istituzionali del Parco Regionale Gallipoli

Cognato Mario Ungaro e del Parco Regionale del Vulture Francesca Di

Lucchio, Francesco Linzalone CDR Slow Food Basilicata

a cura dei Parchi Regionali Gallipoli Cognato, Vulture

e Slow Food Basilicata

Per info e prenotazioni: materaslowfood@gmail.com

tel. 339 3792491

**TERRA MADRE** Salone del Gusto 2024  
SEPTMBER 26-30  
PARCO DORA, TURIN  
We Are Nature

 **BASILICATA**  
AUTENTICA GENUINITÀ  
www.basilicatatipica.it @compralucano

  
REGIONE BASILICATA  
DIREZIONE GENERALE  
PER LE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



  
Slow Food®  
Basilicata



# sabato 28 settembre

Ore 15,30

## La Regione Basilicata e la rete delle città del tartufo. Esperienze e progetti

Intervengono:

**Michele Boscagli**, Associazione Nazionale Città del Tartufo e Comune di Montalcino  
**Antonio Degiacomi**, Centro Nazionale Studi Tartufo - Alba  
**Annalisa Genchi**, Comune di Castelbuono (PA)

Modera e conduce:

**Michele Brucoli**, Direzione Agricoltura Regione Basilicata

conclusioni di

**Carmine Cicala**

Assessore Politiche Agricole, Alimentari e Forestali della Regione Basilicata

Per info e prenotazioni:

Tel. 0971 668686

email: [agromktg@regione.basilicata.it](mailto:agromktg@regione.basilicata.it)

**TERRA MADRE** Salone del Gusto 2024  
**SEPTEMBER 26-30**  
**PARCO DORA, TURIN**  
We Are Nature



 **BASILICATA**  
AUTENTICA GENUINITÀ  
www.basilicataipica.it @compitalucano

  
**REGIONE BASILICATA**  
DIREZIONE GENERALE  
PER LE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



Parco Regionale Gallipoli Cognato  
Piccola Dolomiti Lucane

  
**Slow Food®**  
Basilicata

# domenica 29 settembre

Ore 10:30

## Talk con Franc Arleo

**La Geosofia del benessere nella Magna Grecia. Cosa mangiava Pitagora sullo Jonio, cosa mangiava Parmenide sul Tirreno?**

Ore 12:00

## Show cooking con degustazione

“Caserecce mollicate con cruschi e ricotta salata” preparazione dello Chef Emilio Pompeo, patron del Ristorante “Lo Chef narrante” presso Palazzo Giachetti, Sant’Angelo Le Fratte a cura del GAL PerCorsi  
Per info e prenotazioni: Tel. 0971 668686  
email: agromktg@regione.basilicata.it

Ore 13:30

## Laboratorio di cucina con degustazione

Zuppa di fagioli del Parco Appennino Lucano, show cooking di Antonio Labriola dell’Alleanza dei Cuochi Slow Food di Basilicata  
Il gusto ricco della biodiversità con i fagioli di Sarconi e il fagiolo rosso scritto del Pantano di Pignola, Presidio Slow Food

Intervengono:

Carmine Cicala, Assessore Politiche agricole, alimentari e forestali Regione Basilicata  
Antonio Tisci, Commissario Straordinario Ente Parco Nazionale Appennino Lucano,  
Tina Coppola e Rosalia Botta, Funzionari Ente Parco Nazionale Appennino Lucano  
Salvatore Ciociola, Referente Slow Food Italia Presidi Basilicata  
Giovanni Bianconi, produttore del Presidio  
Serennella Gagliardi, CDR Slow Food Basilicata  
a cura dell’Ente Parco Nazionale Appennino Lucano  
Per info e prenotazioni: materaslowfood@gmail.com  
tel. 339 3792491

Ore 15,00

## Laboratorio del gusto

Il Prosciutto di Marsicovetere, il più giovane Presidio Slow Food.  
Degustazione in abbinamento ai vini rosati della Val d’Agri proposti da Franco Martino, Guida Slow Wine

Intervengono:

Carmine Cicala, Assessore Politiche agricole, alimentari e forestali Regione Basilicata  
Antonio Tisci, Commissario Straordinario Ente Parco Nazionale Appennino Lucano

Rosalia Botta e Tina Coppola, Funzionari Ente Parco Nazionale Appennino Lucano  
Salvatore Ciociola, Referente Slow Food Italia Presidi Basilicata  
Paride Leone, Presidente Slow Food Basilicata  
Vincenzo Giocoli, produttore del Presidio  
a cura del Parco Appennino Val d’Agri Lagonegrese  
Per info e prenotazioni: materaslowfood@gmail.com - tel. 339 3792491

Ore 16,30

## Dimostrazione e degustazione

Il caciocavallo che non ti aspetti: l’impiccato. Degustazione in abbinamento ai vini della Basilicata  
a cura della Scuola del Casaro del CREA  
Per info e prenotazioni: mariacarmela.suanno@crea.gov.it  
tel. 320 3598913

Ore 18:00

## Approfondimento e degustazione

I Pascoli lucani: natura e cultura, il valore della biodiversità. Dall’indagine messa in campo la proposta di nuove progettualità condivise finalizzate alla valorizzazione del capitale umano e naturale dei territori. Formaggi e mieli raccontano il gusto della biodiversità.

Intervengono:

Serena Milano, Direttrice Generale Slow Food Italia  
Giuseppe Luzzi, Direttore Ente Parco Nazionale Appennino Lucano  
Salvatore Ciociola, Referente Slow Food Italia Presidi Basilicata  
Serennella Gagliardi, CDR Slow Food Basilicata  
I protagonisti  
a cura di Slow Food Basilicata  
Per info e prenotazioni: materaslowfood@gmail.com  
tel. 339 3792491

Ore 19:30

## Presentazione Presidio Slow Food e laboratorio di cucina Il Mischiglio Presidio Slow Food

Presentazione Presidio e show cooking di Stefano Errichetti dell’Alleanza dei Cuochi Slow Food di Basilicata, patron dell’Osteria Gagliardi di Avigliano

Intervengono:

Valentina Viola Presidente f.f. del Parco Nazionale del Pollino  
Francesco Sottile, docente di agronomia Università di Palermo, membro del board di Slow Food Internazionale  
Salvatore Ciociola, Referente Slow Food Italia Presidi Basilicata  
Franco Martino, Condotta Slow Food Area Sud Basilicata  
Anita Ferrari, referente Slow Food del Presidio del Mischiglio  
Giuseppe Arleo, responsabile dei produttori del Presidio del Mischiglio  
a cura di Slow Food Basilicata  
Per info e prenotazioni: materaslowfood@gmail.com  
tel. 339 3792491

**TERRA** Salone  
del Gusto  
2024  
**MADRE**  
SEPTEMBER 26-30  
PARCO DORA, TURIN  
We Are Nature



**BASILICATA**  
AUTENTICA GENUINITÀ  
[www.basilicatatipica.it](http://www.basilicatatipica.it) @compitalucano



REGIONE BASILICATA  
DIREZIONE GENERALE  
PER LE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



PARCO NATURALE  
REGIONALE DEL  
VULTURE



PARCO NAZIONALE  
SARCENO LUCANO  
VAL FORTI SARCENESI



Parco Regionale Gailipoli Cognato  
Piccole Dolomiti Lucane

  
**Slow Food®**  
Basilicata

# lunedì 30 settembre

Ore 10:30

## Laboratorio didattico con degustazione dedicato alle scolaresche torinesi di scuola superiore

Le api sentinelle di biodiversità: scopri il gusto nei mieli lucani  
Laboratorio guidato da esperti apicoltori con l'intervento di un referente Slow Food Italia Progetto Slow Bees e dei produttori  
a cura della Condotta Slow Food di Matera  
Per info e prenotazioni: [materaslowfood@gmail.com](mailto:materaslowfood@gmail.com)  
tel. 339 3792491

Ore 12:00

## Laboratorio didattico di manipolazione e degustazione dedicato alle scolaresche torinesi di scuola primaria

La manipolazione della cera e il racconto del mondo operoso delle api, degustazione di pane e miele lucano  
Laboratorio guidato da esperti apicoltori con l'intervento di un referente Slow Food Italia Progetto Slow Bees e dei produttori  
a cura della Condotta Slow Food di Matera  
Per info e prenotazioni: [materaslowfood@gmail.com](mailto:materaslowfood@gmail.com)  
tel. 339 3792491

Ore 14:00

## Laboratorio di cucina

Cautarogna al peperone crusco di Senise  
Show cooking di Stefano Errichetti dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food di Basilicata  
patron dell'Osteria Gagliardi, Avigliano con la partecipazione di Serenella Gagliardi CDR Slow Food Basilicata  
e i produttori del peperone crusco di Senise  
Per info e prenotazioni: [materaslowfood@gmail.com](mailto:materaslowfood@gmail.com)  
tel. 339 3792491

Ore 16:00

## Laboratorio del gusto

Il cotto di Pera Signora: un nuovo prodotto dall'anima antica per festeggiare i 10 anni di vita  
del Presidio Slow Food della Pera Signora della Valle del Sinni.

Partecipano:  
Salvatore Ciociola, Referente Slow Food Italia Presidi Basilicata  
Teresa Bernardo, responsabile dei produttori del Presidio Pera Signora della Valle del Sinni  
I Produttori del Presidio  
a cura di Slow Food Basilicata  
Per info e prenotazioni: [materaslowfood@gmail.com](mailto:materaslowfood@gmail.com)  
tel. 339 3792491